

MATSUYA'S WINES OF THE MONTH

2026
01
January

< あなたの人生を華やかにするマツヤお勧めの逸品ワイン >

新年の始まりです。
新しい年のお祝いを、ワインで迎えませんか。



プーリアワインの可能性を切り開いた
ヴァローネ社

アルコール度数18度のスーパーフルボディ
ヴァローネ ディチョット グラーディ
Vallone Diciotto Gradi

Check!

- プーリアワインの可能性を切り拓いたヴァローネ社が造った、アルコール度数18度のスーパーフルボディワイン。
- アパッシメント（陰干し）製法で凝縮感を高めたブドウに、特別な酵母を使って、高いアルコール度数を実現しました。
- 陰干しブドウ独特の完熟した果実味とコクが特徴的でグラスから溢れるようにアロマを感じられます。
- 肉料理との相性が抜群！

プーリアのワイン産地としての可能性を切り拓いた革新的ワイナリー



引き継がれる技術と共に進化する ヴァローネ社

1935年に設立された家族経営の会社で、プーリア州ブリンディジ近郊に位置しています。1900年代後半、当時はまだプーリアがワイン産地として認識されていない時代にプーリアワインの認識を変える革新的なワインを産み出し、プーリアワインの産地としての可能性を切り拓きました。初代エノロジストは6年の歳月をかけ、この地域で初めてとなるネグロアマールをアパシメントさせたワインを造り、その技術は代々引き継がれ、新しく技術を進化させていきました。ヴァローネの基本理念は、良いワインは健康なブドウから造られるということ。ブドウ本来の味わいが最大限に表現されたワイン造りを心がけています。

#ヴァローネ #ディチョットグラデー #イタリア #プーリア

W3162 スーパーフルボディワイン

<ヴァローネ>

「ヴァローネ」ディチョット グラデー Vallone Diciotto Gradi

深いルビーレッドの色調。熟したチェリーやブラックベリーの香りが広がります。スパイシーで、バルサミコのニュアンスがあります。エレガントでバランスが良く、ボリューム感がありしっかりとしたボディを持つワインです。

品 種:ネグロアマール 100%
原産国:イタリア / プーリア州
入 数:6本入

1月限定特別価格 ¥ (税別)

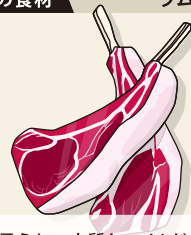
<インポーター 佐野氏から一言>

ブドウを木成りのまま乾燥させるという特別な製法で作られた、超~フルボディながらエレガントなワイン!



今月の旬の食材

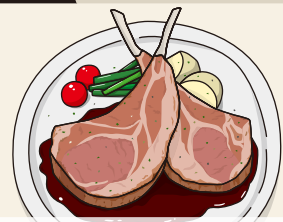
ラム肉



ラム肉は柔らかい肉質とマイルドでクセの少ない風味が特徴です。低カロリー、低脂肪でありながら栄養価が高く、ヘルシーで美味しい肉です。

おすすめの料理

仔羊のロティ



仔羊のロティと赤ワインの組み合わせは鉄板で、仔羊の独特の風味と脂身を、ワインのタンニンや果実味が引き立て、お互いの味を高めます。



赤

フルボディ

750 ml

Next Month's Wine

2月のオススメ ワインの予定



W3767

シャットー・フルカ・ボリー Château Fourcas Borie

品 種:メルロー 75%、プティ・ヴェルド 15%、
カベルネ・ソーヴィニオン 10%
原産国:フランス / ボルドー 入数:12本入

2月限定特別価格 ¥ (税別)

デュクリュ・ボーカイユ オーナーが惚れ込んだ 秘蔵のクリュ・ブルジョワ格付けシャットー

フルカ・ボリーのワインは自然が豊かなフランスの奥地にあるブドウ畑で育ったブドウから造られています。自然の恵みが豊かな土壌は、ワインに豊かな果実の味わいとミネラルのニュアンスを加え、フルカ・ボリー特有の層の厚い味わいを与えていると言われます。

